

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., dan Liviawaty, E. 1992. *Pengendalian Hama dan Penyakit Ikan*. Cetakan Pertama. Penerbit Kanisius : Yogyakarta.
- \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_. 2010. *Penanganan Ikan Segar*. Widya Padjajaran. Bandung. Hal. 8-69.
- Anonim. 2013. *Herbal Indonesia Berkasiat Vol 11*. Depok : PT Trubus Swadaya.
- Ariyani, F. dan Dwiyitno. “Kajian Sensori Dengan Metode *Demerit Point Score* Terhadap Penurunan Kesegaran Ikan Nila Selama Pengesan”. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Vol. 5 No. 2, Desember 2010.
- Astawan, M. 2004. *Ikan yang Sedap dan Bergizi*. Solo : Penerbit Tiga Serangkai.
- \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Depok: Penebar Swadaya.
- Bahtika, D. C. 2015. “Pengaruh Variasi Dosis dan Lama Perendaman Larutan Rimpang Lengkuas (*Alpinia galaga* L.) Terhadap Jumlah Bakteri Pada Ikan Kembung (*Rastrelliger faughni*)”. *ARTIKEL*. Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Purnomo, H. dan Adiono. Indonesia University Press, Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan Edisi Kedua*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Dalimartha, S. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Darsini, I. P. 2015. “Studies on Antimicrobial Activity Of *Acalypha Indica* Along With Priliminary Phytochemical Screening”. *Research Article*. ISSN 02250-0480 Vol 5. Issue 3.
- Ebook Pangan. 2006. Pengujian Organoleptik (Evaluasi sensori) Dalam Industri Pangan. Ebookpangan.Com. (Diakses pada Selasa, 28 maret 2017, Pukul 17:06).
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Pengawetan Pangan*. Bandung Penerbit Alfabeta.

- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 118-126.
- Govindarajan, M., Jabanesan A., Reetha D., Amsath R., Pushpanathan T., dan Samidurai K. 2008. "Antibacterial Activity of *Acalypha indica* L". *Eur Rev Med Pharmacol Sci*. 12:299-302.
- Gunarso W. 1995. *Mengenal Kakap Merah, Komoditi Ekspor Baru Indonesia*. Diktat Kuliah Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.
- Hayati, E K. dkk. 2015. "Identifikasi Senyawa dan Aktivitas Antimalaria In Vivo Ekstrak Etil Asetat Tanaman Anting-anting (*Acalypha indica* L.)". *Molekul*. Vol. 7. No. 1. Hal 20-32.
- Herawati, H. 2008. "Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan". *Jurnal Litbang Pertanian*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Hijriy, L., Moch. Agus Krisno dan Muizzudin. 2015. "Pengaruh Pemberian Sari Jahe (*Zingiber Officinale*) Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)". *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015*. Prodi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hutomo.A.D.M, Burhanudin dan S. Martosewojo. 1986. *Sumberdaya Ikan Kakap (Lates carcarifer) dan Bambang (Lutjanus spp) di Indonesia*. Proyek Studi Potensi Sumberdaya Alam Indonesia. Studi Potensi Sumberdaya Hayati Ikan. Lembaga Oseanologi Nasional – Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta. 54 hal.
- Imrosi et al., 2015. "Pemanfaatan Ekstrak Gulma Anting-Anting (*Acalypha indica* L.) Sebagai Antifungal Beberapa Patogen Padi Secara In Vitro". *Berkala Ilmiah Pertanian*. Vol x. No. x.
- Iswadi, S., dan Sartika, Ida. 2015. "Ekstrak Daun Api-api (*Avicennia marina*) Sebagai Antibakteri dan Pengawet Alami Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Segar". *Jurnal Biologi Edukasi*. Edisi 14, Vol 7. No 1. Juni 2015. Hal 7-12.
- Jacoeb, A.M. et al. 2013."Kandungan Asam Lemak Dan Kolesterol Kakap Merah (*Lutjanus bohar*) Setelah Pengukusan". *Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia JPHPI 2013*. Volume 16. Nomor 2.

- . 2015. “Komposisi Asam Lemak, Kolesterol, Dan Deskripsi Jaringan Fillet Ikan Kakap Merah Segar dan Goreng”. *Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia JPHPI 2015*. Volume 18. Nomor 1.
- Jaya, I. dan Dewi K R. 2006. “Aplikasi Metode Akustik Untuk Uji Kesegaran Ikan”. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol IX. Nomor 2. Hal 1-12.
- Kawatu C., Bodhi W, dan Mongi J. 2013. “Uji Efek Ekstrak Etanol Daun Anting-anting (*Acalypha indica* L.) Terhadap Kadar Gula Darah Tikus Putih Jantan Galur Wistar (*Rattus novergicus*)”. *PHARMACON*. 2 (1) : 81-85.
- Kristinsson, HG., Danyali N., Ua-Angkoon S. 2007. “Effect of Filtered wood smoke treatment on chemical and microbial changes in mahi mahi fillets”. *J Food Sci*. 72:16-24.
- Kunle OF, Egharevba HO, Ahmadu PO. 2012. “Standardization of herbal medicine –a review”. *International Journal of Biodiversity and Conservation*. 4(3):101-112.
- Lubis, N., D. A. 2009. *Pengawetan Makanan Yang Aman*, Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatra Utara. Medan. 15 hal.
- Masih M., Banerjee T, Banerjee B, and Pal A. 2011. “Antidiabetic Activity of *Acalypha indica* Linn. on Normal and Alloxan Induced Diabetic Rats”. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science*. 3 (3) : 51-54.
- Moningka, K. C. dkk. 2015. “Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Ekor Kucing (*Acalypha hipsida* Burm, F.) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*”. *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*. Vol. 4. No. 3.
- Mulyono. 2010. “Pengaruh Penggunaan Berbagai Konsentrasi Biji Kluwak (*Pangium edule*) Terhadap Daya Awet Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Segar”. *Skripsi*, Jur. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang.
- Pambudi, A., dkk. 2014. “Identifikasi Bioaktif Golongan Flavonoid Tanaman Anting-Anting (*Acalypha indica* L.)”. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. Vol. 2. No. 3. 178-187.
- Purwanto, A. 2014. “Angka Lempeng Total Ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) Dipengaruhi oleh Konsentrasi Asap Cair dan Kadar Garam Selama Penyimpanan”. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Putro, S., Dwiyoitno., J. F. Hidayat dan M. Pandjaitan. 2008. “Aplikasi Ekstrak Bawang Putih (*Alium sativum*) Untuk Memperpanjang Daya Simpan Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger kanagurta*)”. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 3 (2). 193-200.
- Reo, A R. 2013. “Mutu Ikan Kakap Merah Yang Diolah Dengan Perbedaan Konsentrasi Larutan Garam dan Lama Pengeringan”. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*. Vol.IX-1,April 2013.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bogor: Bina Cipta.
- Sabir, A. 2005. “Aktivitas Antibakteri Flavonoid Propolis *Trigona* sp Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans* (In Vitro)”. *Majalah Kedokteran Gigi (Dent.J.)*. 38(2) : 135-141.
- Said, A. (2006). *Budidaya Ikan Kakap*. Surabaya: JP books.
- Siregar, A. F., A. Sabdono dan D. Pringgenies. 2012. “Potensi Antibakteri Ekstrak Rumput Laut Terhadap Bakteri Penyakit Kulit *Pseudomonas auruginosa*, *Staphylococcus epidermidis*, dan *Micrococcus luteus*”. *Journal of Marine Research*. 1 (2) : 152-160.
- Sulistijowati S, R., dkk. 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Bandung: UNPAD Press.
- Sukmawati, A R. 2014. “Pengaruh Ekstrak Alga Merah (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Nilai Total Bakteri dan Nilai Organoleptik Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)”. *Skripsi*. Universitas Airlangga.
- Sumardjo D. 2009. *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I Fakultas Bioeksata*. Jakarta (ID): EGC.
- Supardi, I dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Bandung: Penerbit Alumni.
- Suryawati, A., Dkk. 2011. “Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Larutan Lengkuas Terhadap Jumlah Bakteri Ikan Bandeng”. *J Kesehat Masy Indonesia*. Vol 7. No 1.
- SNI 01-0222-1995. *Bahan Tambahan Makanan*. Badan Standardisasi Nasional.
- Sriwahyuni. 2010. “Uji Fitokimia Ekstrak Tanaman Anting-anting (*Acalypha indica* L.) dengan Variasi Pelarut dan Uji Toksisitas dengan

Menggunakan *Brine Shrimp (Artemia Salina Leach)*”. *Skripsi*. Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maliki. Malang.

Tjitrosupomo, G. 2010. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Waluyo, L. 2012. *Mikrobiologi Umum*. Malang: UMM Press.

Widiastuti, D R. 2016. “Kaian Pengawet Pangan Dari Bahan Alami Sebagai Bahan Tambahan Pangan Alternatif”. *Karya Tulis Ilmiah*. Badan POM. Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya.